



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ YAPRAK DOLMASI (SAFRANBOLU KARABÜK)

Mine Bakkalođlu

Yarım kilo dana kıyma
1 kilo asma yaprađı
2 adet kuru sođan
Yarım demet maydanoz
Taze nane
1 su bardađı pirinç
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 yemek kağığı domates salçası
1 ay kağığı karabiber
1 ay kağığı tuz
Yarım su bardağı su

Asma yaprakları sıcak suda 15 dakika hağladıktan sonra soğuk sudan geçirilir.

Kuru soğan, maydanoz ve nane ince ince doğranır, pirinç, sıvı yağ, domates salçası, kara biber ve tuz ile kıyma da eklenerek içine yarım bardak su ilave edilerek iyice yoğurulur.

Hazırlanan harç asma yapraklarının içine konularak biraz tombul ve kısa olacak Őekilde sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine salçalı su ilave edilerek piğirilip sıcak servis edilir.